


Cenando Sotto Un Cielo Diverso
territorio & solidarietà
i nostri non sono luoghi comuni
2016

5 Novembre
Cena di Gala
Madrina
Livia Iaccarino

Ore 20:00

Massimiliano Panificio Malafrente
Gian Marco Carli Rist. Il Principe
Vincenzo Piacente Hotel Parco dei Principi
Marco Del Sorbo Rist. L'Accanto

Alfonso Crisci Taverna Vesuviana
Giulio Coppola Rist. La Galleria
Filippo Cascone Panificio Cascone
Paolo Amato Caseificio Aurora



Giovanni De Vivo
Il Mosaico dell'Hotel Terme Manzi - Ischia

La stella e le promesse del territorio

HOTEL PARCO GRAGNANO SS 366 - 80054 Tel. +39 081 8715591 - INFO: 333.34.55.623 - Alfonsina Longobardi - alfonsinalongobardi@yahoo.it

Presentata la 5^a edizione di "Cenando sotto un cielo Diverso ON THE ROAD"

In provincia di Napoli, torna Cenando sotto un cielo Diverso ON THE ROAD, la kermesse di solidarietà ideata e promossa dall'Associazione "Tra cielo e mare".


Cenando Sotto Un Cielo Diverso
territorio & solidarietà
i nostri non sono luoghi comuni
2016

5 Novembre
Cena di Gala
Madrina
Livia Iaccarino

Ore 20:00



Giovanni De Vivo
Il Mosaico dell'Hotel Terme Marzi - Ischia

La stella e le promesse del territorio

HOTEL PARCO GRAGNANO SS 366 - 80054 Tel. +39 081 8715591 - INFO 333.34 55.623 - Alfonsina Longobardi - #fonsealongobardi@yahoo.it

Dopo il consistente sviluppo di partecipazione di pubblico e l'interesse registrato nei primi quattro anni, torna, con una quinta edizione "on the road", la manifestazione "Cenando sotto un cielo Diverso", nata da un'idea di **Alfonsina Longobardi**, presidente dell'associazione "**Tra cielo e mare**".

Il Gala stellato del 5 novembre

La principale novità di quest'anno è la proposizione, **sabato 5 novembre**, dell'ampliamento on the road attraverso un "**Gala Stellato**" denominato "**La stella e le promesse del territorio**" che si terrà a Gragnano (NA) nella splendida cornice dell'**Hotel Parco di Gragnano**. Madrina dell'evento sarà **Livia Iaccarino**, moglie dello chef stellato Alfonso, titolare di "**Don Alfonso 1890**" a Sant'Agata sui due Golfi (NA).

Per l'occasione, saranno presenti lo chef stellato **Giovanni De Vivo** del ristorante Il Mosaico di Ischia, il quale coordinerà gli chef del territorio, selezionati per la serata: **Giulio Coppola** del ristorante La Galleria di Gragnano, **Gian Marco Carli** del ristorante Il Principe di Pompei, **Alfonso Crisci** del ristorante La Taverna Vesuviana di San Gennaro Vesuviano, **Marco del Sorbo** del ristorante L'Accanto dell'hotel Villa Angiolieri di Seiano, **Vincenzo Piacente** del ristorante Parco dei Principi di Sorrento, i maestri panificatori **Massimiliano Malafronte** del panificio Malafronte di Gragnano e **Filippo Cascone** del panificio Cascone di Lettere, **Paolo Amato** del caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino. Hanno confermato la loro presenza – inoltre – **Rita Russo**, pluridecorata campionessa nazionale ed internazionale delle barlady dell'**Aibes ed International Bartenders Association** e suo marito, il famoso maestro pasticciere **Gerardo Di Dato**, titolare dell'omonima pasticceria di Angri, che porterà in degustazione alcune tradizionalità di pasticceria da molti dimenticate. Tra queste ultime, il "**Frammellicco**" una golosità frammentata e leccata come lo zucchero da lui cotto a lastra, poi spezzato irregolarmente e che si gusta leccandolo, il "**boccaciello diVino**" sua nuova creazione che esalta l'unione di antichi sapori proposti in chiave moderna e, infine, "**E pastrell Ra Sposa**", leccornie pasticciere atte a conservarne inalterati i sapori.

Saranno presenti anche l'attore **Vincenzo Soriano** e la cantautrice **D'Aria**, autrice di un suo nuovo singolo "**Il sole in faccia**", il cui videoclip è stato girato nella Casa Circondariale di Arienzo che, per un giorno, ha aperto le porte alla produzione di questo progetto discografico dal forte valore d'aggregazione sociale. Nella particolare ambientazione, accompagnati dalla direttrice **Maria Rosaria Casaburo**, e sotto l'occhio vigile delle guardie penitenziarie, sono state girate le scene recitate dall'attore Vincenzo Soriano. Ai carcerati è stato chiesto di interpretare se stessi, durante un ipotetico ultimo giorno di detenzione, cosa che ha sviluppato una compatta ed entusiasta loro partecipazione all'evento.

L'istituto di Arienzo, che ospita circa 75 persone, è una realtà detentiva ben organizzata dove gli individui sono costantemente stimolati con attività extra-carcerarie atte alla crescita psicologica per un potenziale reinserimento nella società. Altre riprese sono state fatte al "Giardino Segreto di Airola". *Il sole in faccia* non sarà solo una canzone ma potrebbe ben presto diventare un progetto teatrale, ovviamente legato alla riabilitazione sociale.

L'attore **Soriano**, non poteva mancare a questo evento di solidarietà organizzato dalla Longobardi, essendo da sempre impegnato in progetti nel sociale con l'associazione no profit "**Orfani della Vita**". Come a molti noto, Soriano ha recentemente interpretato il film "**Con tutto l'amore che ho**" diretto da Angelo Antonucci e che vede tra gli attori anche Barbara De Rossi, Sandra Milo e Cristel Carrisi (figlia di Albano), attualmente candidato al David di Donatello. Nel corso della serata gragnanese, Vincenzo Soriano presenterà il prossimo film di cui è protagonista: "**Il Padrino del Bandito Giuliano**" di Carlo Fusco e diretto dal regista Claudio D'Avascio con, tra gli altri, Raf e Neffa.



La barlady Rita Russo e suo marito Gerardo Di Dato, maestro pasticcere (Foto © Giuseppe De Girolamo).

Appuntamento del 6 novembre

Dalle 19.00 di domenica 6 novembre, nell'altrettanto bella location dell'[Hotel Miramare](#) di Castellammare di Stabia, avverrà l'ormai tradizionale kermesse, patrocinata da **Slow Food Condotta Costiera-Penisola sorrentina**.

L'evento, patrocinato dal Comune di Lettere che lo ha visto nascere, è un momento di incontro di produttori, chef e associazioni unite per la valorizzazione del territorio. **“Cenando sotto un cielo Diverso – ON THE ROAD”**, unendo piatti d'autore, musica, mostre, luoghi insoliti e prodotti tipici, ha come intento il volere abbattere i muri della diversità.

Sapori tipici, bellezza del territorio e solidarietà saranno un tutt'uno per gli obiettivi di Alfonsina Longobardi, che con l'associazione **“Tra cielo e mare”** da lei diretta, opera a sostegno dei giovani con disagio psichico. La serata sarà resa possibile grazie al contributo delle associazioni di volontariato **“I Disabili di Gragnano”**, **“L'Aliante”**, **“Abili alla Vita”** e **“Amaranta”**, attive nel sostegno di persone non udenti, non vedenti, disabili e altre ancora.

Gli chef di alto livello proporranno dei piatti d'eccezione aiutati da collaboratori “diversi”, giovani e anziani, che vivono delle fragilità. L'idea di fondo della manifestazione è dare valore ai saperi e ai sapori del territorio e, nello stesso tempo, abbattere i muri che relegano in luoghi solitari chi vive ai

marginari, per problemi di demenze, di disagio e di malattie invalidanti.

Ecco alcuni degli chef che saranno presenti il 06 Novembre:

Giulio Coppola (La Galleria – Gragnano), **Michele de Martino** (Evu – Vietri sul Mare), **Alberto Fortunato** (La Bettola del gusto – Pompei), **Gennaro Longobardi** (Nonna Giulia – Lettere), **Lorenzo Montoro** (Osteria al Paese – Nocera Inferiore), **Faby Scarica** (Villa Chiara – Vico Equense), **Maurizio De Raggi** (Markus – San Paolo Belsito), **Vincenzo Vaccaro** (Cucina 82 – Gragnano), **Massimiliano Malafrente** (Panificio Malafrente – Gragnano), **Erminia e Pietro Cuomo** (Hostaria di Bacco – Furore), **Luigi Sorrentino** (Torre Ferano – Vico Equense), **Amelia Mazzola** (La Torre – Massalubrense) **Luigi Salomone** (Piazzetta Milù – Castellammare di Stabia), **Paolo Amato** (Caseificio Aurora – Pagani), **Filippo Cascone** (Panificio Cascone – Lettere), **Teresa Ruocco** (Cake Designer), **Luca Castellano** (Pizzeria Castellano – Napoli), **Vincenzo Piacente** (Parco dei Principi – Sorrento), **Gerardo Di Dato** (Pasticceria Di dato – Angri) **Roberto Verducci** (Fish Experience – Napoli) , **Alfonso Crisci** (Taverna Vesuviana), **Giovanni Arvorio** (Taberna del Principe – AV), **Antonio Petrone** (Pensando a te – Baronissi), **Valentino Buonincontri** , **Franzese Francesco** (Roji – Nola), **Gabriele Martinelli** (I Machiavelli – Pompei), **Mafalda Figliolia** (La Pignata – Bracigliano), **Mario Pollio** (Pasta è... Sorrento), **Michele Mazzola** (Acqua e Sale – Sorrento), **Gian Marco Carli** (Ristorante Il Principe di Pompei), **Catello Attanasio** (Ghè Kale San Paolo Belsito – Nola), **Nando Melileo** (Emozionando – Salerno), **Carmela Giordano** (Borgo antico – Lettere), **Yuri Buono** (Vincanto – Pompei), **Antonio Izzo** (Napoli 1820 – NA), **Pasquale Bevilacqua** (Pasticceria Mamma Grazia – Nocera Superiore), **Carlo Spina** (Ba-Bar Napoli), **Giacomo De Simone** (Le Axidie – Vico Equense), **Mimmo De Gregorio** (Lo stuzzichino – Sant’Agata), **Antonio Vanacore** (Pasticceria Jolly – C.Mare di Stabia), **Luciano Villani** (Acquapetra – Telesse), **Gennaro Rotella** (Via Sacra 42 – Pompei), **Marco Laudati** (Amare – Salerno), **Antony Di Lieto** (Tavernetta 58 – Meta di Sorrento), **Camillo** (L’oasi – Ischia), **Stefano Parrella** (Osteria La Lanterna – Bruscianno), **Vincenzo Maresca** (il Cellaio di Don Gennaro – Sorrento), **Giuseppe Pignalosa** (Parùle – Ercolano), **Panificio 268** (Angri), **Dario De Gaetano** (La Fescina Nuova Hosteria Flegrea – Quarto), **La fata delle torte** (Cake design), **Marco Contrada**, **Vittorio Celantano**, **Sapori in corso** (C-mare) **ed altri ancora**

Attraverso la convivialità del cibo, l’evento vuole rappresentare un momento di integrazione con chi vive una dimensione considerata “altra”.

Data di creazione

04/11/2016

Autore

redazione